












MENUS TOUQUIN



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
<p>Potage 7 légumes</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Pâtes</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Pâté de campagne * </p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Croc' lait</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>S/P : Pâté de volaille</p> <p>S/V : Salade fantaisie</p>		<p>Duo de choux vinaigrette </p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Palet breton </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau basque</p> 



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce chasseur : Oignons et champignons

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire